



COLORADO

SAL PARA INDUSTRIA Y HOGAR

INDICACIONES:
 Usar para cocinar, para conservar alimentos, para limpiar y para otros usos domésticos.
 No usar para consumo humano.
 Evitar el contacto con la piel y los ojos.
 Evitar la inhalación de polvo.
 Evitar el contacto con superficies metálicas.
 Evitar el contacto con alimentos.
 Evitar el contacto con agua.
 Evitar el contacto con fuego.
 Evitar el contacto con electricidad.
 Evitar el contacto con maquinaria.

COMPOSICIÓN:
 Cloruro de sodio (NaCl) 100%.

ANÁLISIS:
 Cloruro de sodio (NaCl) 100%.

CONSERVACIÓN:
 Conservar en un lugar seco y fresco, protegido de la humedad y de la contaminación.

FECHA DE VENCIMIENTO:
 Verificar la fecha de vencimiento en la etiqueta.

**OTROS DATOS:
 No es apto para consumo humano.
 Evitar el contacto con la piel y los ojos.
 Evitar la inhalación de polvo.
 Evitar el contacto con superficies metálicas.
 Evitar el contacto con alimentos.
 Evitar el contacto con agua.
 Evitar el contacto con fuego.
 Evitar el contacto con electricidad.
 Evitar el contacto con maquinaria.**

clisul clisul clisul clisul

clisul clisul clisul clisul

clisul




25Kg

- C-MORO
- C-TRILINDO
- C-CON-1000
- C-GRANNO
- C-PENARNO
- C-SEM-1000

Cloruro de sodio (NaCl) 100%
 No es apto para consumo humano.
 Evitar el contacto con la piel y los ojos.
 Evitar la inhalación de polvo.
 Evitar el contacto con superficies metálicas.
 Evitar el contacto con alimentos.
 Evitar el contacto con agua.
 Evitar el contacto con fuego.
 Evitar el contacto con electricidad.
 Evitar el contacto con maquinaria.



Cloruro de sodio (NaCl) 100%
 No es apto para consumo humano.
 Evitar el contacto con la piel y los ojos.
 Evitar la inhalación de polvo.
 Evitar el contacto con superficies metálicas.
 Evitar el contacto con alimentos.
 Evitar el contacto con agua.
 Evitar el contacto con fuego.
 Evitar el contacto con electricidad.
 Evitar el contacto con maquinaria.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOÍDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído Seco Com Iodo

Sigla: SSCI / SSCO / SSSO

2 CODIFICAÇÃO

058833 – Sal Marinho Moído Seco CIMSAL 25 KG C/ Iodo.

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem e secagem.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 3,00%
Retenção ASTM 18 (1,00 mm)	Máx. 5,00%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)	
Sódio	39.000 mg	1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Ração animal.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 Kg e big bag com capacidade de 1000 a 1500 Kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/09/2022.


21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOIDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	2 de 3

CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511


e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL R DE LOUZA
 ANALIST QUALIDADE 1
 CPF: 065.402.824-29



CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP CONTR QUALID
 CRG 18200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCÊ</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOIDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
01	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
02	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro. 	Rayanne Freitas
03	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. 	Rayanne Freitas
04	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
05	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da legislação dos limites de iodo. 	Daphne Rachel
06	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens da especificação. 	Daphne Rachel
07	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5 	Daphne Rachel
08	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre variação na granulometria. 	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído Seco Sem Iodo

Sigla: SSCI / SSCO / SSSO

2 CODIFICAÇÃO

048315 – SAL MARINHO MD SECO SOSAL 25KG – C/ FERROC;

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem e secagem.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	AUSENTE
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 3,00%
Retenção ASTM 18 (1,00 mm)	Máx. 5,00%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)	
Sódio	39.000 mg	1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Ração animal.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 Kg/ 50 Kg e big bag com capacidade de 1000 a 1500 Kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/09/2022.


21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 28 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	2 de 3

CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511


e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL R DE LOUZA
 ANALIST QUALIDADE 1
 CPF: 065.402.824-29


CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP CONTR QUALID
 CRG 18200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCE</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
01	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
02	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro. 	Rayanne Freitas
03	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. 	Rayanne Freitas
04	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
05	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens da especificação. 	Daphne Rachel
06	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5 	Daphne Rachel
07	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre variação na granulometria. 	Daphne Rachel